

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 30. Bromberg, den 24. Dezember 1933.

Der Huf.

Von Dr. Wilsing, Nedlitz i. Anhalt, ehemals Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.

Wir Menschen haben an den Spitzen unserer Finger und Zehen sogenannte „Nägel", hornartige Platten, etwas gewölbt. Sie sind selbst gefühllos; man kann sie „schneiden". Ja, von Zeit zu Zeit muß man das sogar tun; denn sonst wachsen sie zu lang. Wenn lange Fingernägel bei dummen Menschen für „vornehm" gelten, so deshalb, weil lange Nägel beweisen, daß ihr Besitzer mit der Hand nicht arbeitet, und für manchen bedeutet körperliche Arbeit ja wohl noch Schande, zum Mindesten Minderwertigkeit. Na, aber abgesehen davon, sind lange Nägel auch unpraktisch; denn beim ersten kräftigen Zufassen brechen sie ab, reißen vielleicht, und oftmals geht der Riß tiefer, er verletzt dann die Unterlage, auf welcher der Nagel angewachsen ist. Und die ist recht sehr empfindlich. Es scheint so, als hätten die „Nägel" die Aufgabe, gerade die empfindlichsten Spitzen der Finger und Zehen zu schützen. Jeder wird zugeben, daß ein „Klemmen" der Nägel bei weitem schmerzhafter ist, als eine solche Verletzung der übrigen Finger. Somit ist also die durch Nägel geschützte Stelle auch mit Vorsicht zu behandeln.

Trotz der eigenen Empfindungslosigkeit dieser Hornplatten leben sie; sie wachsen und müssen von Zeit zu Zeit beschnitten werden, wenn sie sich nicht bei der täglichen Arbeit abnutzen. Man wird dabei die Beobachtung machen können, daß die Nägel an den Stellen, wo sie am stärksten beschnitten werden, auch am stärksten wachsen. Schneidet man z. B. die Nägel an den Seiten recht kurz, dann wachsen die Nägel bald „ins Fleisch" und machen sich recht unangenehm bemerkbar; schneidet man sie aber an der Spitze reichlich, womöglich mit einem kleinen Bogen nach innen zu, dann wächst die Spitze am meisten vor und die Seiten bleiben zurück. Endlich sei noch daran erinnert, daß bei Quetschungen sich unter dem Nagel eine blutunterlaufene Stelle bildet, die recht unangenehm werden kann, wenn sich eine Entzündung und dadurch eine Eiterung bildet. Derartige Verletzungen können auch zu Mißbildungen des Nagels Veranlassung geben; besonders leicht ist das der Fall, wenn die durch das weiße „Möndchen" gezeichnete Stelle, die sogenannte „Nagelwurzel" verletzt wird.

Warum ich das alles erzähle, obwohl es mit Landwirtschaft gar nichts zu tun hat? Nun, ich denke mir, was man am eigenen Leibe verspürt, kommt einem auch stärker zum Bewußtsein; man beobachtet es stärker und erfaßt dann schneller die Zusammenhänge. Und wenn ich nun darauf hinweise, daß alle unsere vierfüßigen Tiere sowie auch die Vögel denselben Schutz ihrer Zehenspitzen tragen, wie der Mensch, dann wird doch wohl mancher diese Dinge anders betrachten als bisher.

Ist die Form bei den verschiedenen Tieren auch verschieden: im Grunde genommen ist alles dasselbe wie bei unseren Nägeln, heißen die Dinge nun Krallen oder Schalen oder auch Hufe!

Auch diese Schutzvorrichtungen bestehen aus Horn; auch sie leben, wachsen und schützen recht empfindliche Stellen.

In der freien Natur sorgt das Tier selbst für die Erhaltung seiner Hufe; Reh, Hirsch, Wildschwein usw. scharren, laufen auf festem Boden und schleifen dabei das Horn ab; sie vermeiden das längere und öftere Laufen in Wasser oder Sumpf; die Hufe würden dadurch weich werden.

Bei unseren Haustieren fehlt die Möglichkeit, daß sie sich selbst helfen. Nur auf der Weide ist es nicht notwendig, in dieser Beziehung etwas zu tun, obwohl auch hier der aufmerksame Wirtschafter die Füße seiner Rinder und Pferde beobachtet.

Aber jenen Tieren, welche dauernd im Stalle stehen, muß man auch eine besondere Pflege der Hufe angedeihen lassen. Die erzwungene Ruhe läßt die Hufe ungestört weiter wachsen. Namentlich an der Spitze ist das Wachstum stärker und so kommt es, daß die Klauen bei Rind und Ziege sich nach vorn verlängern. Schneidet man dann die Klauen nicht rechtzeitig (man hat dafür besondere Zangen) dann wächst die Spitze nach oben hin weiter (wie ein Schnabelschuh). So kommt es dann, daß das Tier nur mit dem hinteren Rande des Fußes auffetzt. Es muß dann „auf den Hacken laufen". Dadurch wird aber nicht nur der Gang erschwert, sondern die Fußknochen werden aus ihrer Lage gebracht, die Sehnen und Bänder des Fußes — und dann des ganzen Beines — werden an der hinteren Beinseite länger gezogen, gezerrt und so Lahmheit herbeigerufen.

Es handelt sich dabei nicht nur um einen Schönheitsfehler, sondern um direkte Schädigung der Beine.

Ist das schließlich bei Rind und Ziege auch nicht so sehr gefährlich, so ist es aber beim Pferde ein schwerer Fehler, wenn man den Huf nicht in Ordnung hält. Ein Verwachsen des Hufes kommt meist bei Fohlen vor, welche nicht genügend Bewegung haben. Auch in diesem Falle muß der Huf geschnitten werden. Bei Arbeitspferden, welche nicht beschlagen sind und auf nicht zu harten Wegen laufen, regelt sich der Huf von selbst; aber bei beschlage-

nen Pferden muß ganz besonders aufgemerkt werden; denn fast alle Hufkrankheiten und Verwachsungen sind die Folgen von falscher Behandlung und von falsch aufgesetzten Eisen.

Das Eisen ist naturwidrig; denn es preßt den Huf in eine bestimmte Lage und zwingt ihn zur Unbeweglichkeit, obwohl der Huf elastisch ist und sich beim Auftreten ausdehnt. Der sogenannte „Strahl" — d. i. die herzförmige Mittelstellung des Hufes — und somit auch die an sich harten Hornwandungen dehnen sich beim Auftreten um 1/4—1/3 Zentimeter aus! Wird nun diese Ausdehnung durch falsches Hufeisen verhindert, dann entsteht ein Zwang, der dem Tiere Schmerzen verursacht. Das Schneiden beim Beschlagen ist mit das Wichtigste; denn wie beim Menschennagel so wächst auch der Huf an der geschnittenen Stelle stärker und so kann durch unbedachtes Schneiden der Huf in eine andere Form gebracht werden, so daß das Tier dann nicht mehr mit der vollen Sohle auftritt und dann ähnliche Beinschäden entstehen, so z. B. auch Gallen und Spat usw. — wie oben bei Rind und Ziege erzählt. Die vielerlei Fehler, die dabei vorkommen können, brauche ich nicht aufzuzählen. Es sei darauf aufmerksam gemacht, seine Pferde nur bei einem tüchtigen und erfahrenen Hufschmied behandeln zu lassen.

Die „Pflege" hat sich natürlich dauernd zu betätigen. Es gehört dazu vorerst die „Schonung": Schutz vor Verletzungen und Schutz gegen schädliche Einflüsse. Es ist ohne weiteres klar, daß Tieren, die dauernd im Wasser oder gar in der Jauche stehen, die Hufe verderben müssen. Es ist sogar durch tägliches Einfetten der Hufe dafür zu sorgen, daß auch bei Regenwetter die Nässe nicht haften bleibt. Durch das Fett bleibt der Huf geschmeidig, und das ist nötig, weil er sich bei jedem Schritte ausdehnen muß. Ein trockner Huf, an dem womöglich seit Wochen der Dreck vom Acker klebt, wird mürbe, reißt, bröckelt. Es können dadurch Entzündungen und Eiterungen entstehen.

Das tägliche Schmieren und Einfetten der Hufe entspringt nicht einem Eitelkeitsgefühl des Pferdepflegers, sondern der vernünftigen Erwägung der Notwendigkeit. Außerdem allerdings stellt er diesem auch das Zeugnis der Sauberkeit und Ordnung aus.

Landwirtschaftliches.

Welch ungeheure Bedeutung sorgfältige Stallmistbehandlung und richtige Bodenbearbeitung und die Wasserregulierung haben, geht allein daraus hervor, daß nur ein Sechstel des Stickstoffbedarfs der Ernten in Deutschland durch künstliche Stickstoffdüngemittel den Böden zugeführt wird. Mehr als ein Drittel des Bedarfs liefert der Stalldung und über die Hälfte wird durch das Bakterienleben aus der Luft festgehalten. Man kann ohne Übertreibung behaupten, daß aus dem Stalldung die Hälfte des Stickstoffs in die Luft entweicht. Dieser Verlust könnte stark eingeschränkt werden, wenn die Jauche und der Stallmist sachgemäß behandelt würden. Mit dem aus Stalldung und Jauche in die Luft entfliehenden Stickstoff verliert Deutschland im Jahre, gemessen an den Preisen für künstliche Stickstoffdüngemittel, fast 300 Millionen Mark! Stallmist, namentlich frischer, wird nur im Herbst verabreicht; er kann dann bis zum kommenden Frühjahre verwesen und bildet nur in diesem vergorenen Zustande eine aufnahmefähige Nährquelle für die Pflanzenwurzeln. Gibt man den frischen Stalldung erst kurz vor der Saat oder Pflanzung, so nützt er der Hauptfrucht, weil nicht genügend vergoren, nur wenig oder nur bei Pflanzen von langer Wachstumsdauer (z. B. Spätkartoffeln). Es liegt aber bei der Frühjahrsdüngung mit Stallmist insbesondere bei leichteren Böden stets die Gefahr vor, daß die Böden bei trockener Witterung besonders stark austrocknen, weil der Stallmist zu seiner Verwesung Feuchtigkeit braucht, die er einfach dem Boden entnimmt. Solche Böden sacken auch stark zusammen. Die so wichtige Kalkdüngung darf nicht gleichzeitig mit einer Stallmistdüngung erfolgen, weil der Kalk den wertvollen Stickstoff des Mistes austreiben würde. Zwischen beiden Dunggaben soll daher mindestens eine Frist von 4 Wochen liegen; man kann auch eine der beiden Düngungen auf den folgenden Herbst verlegen.

Viehzucht.

Ferkeldurchfall kann herrühren vom stillen Ranzen der Sau. Dann geht er auch bald vorüber. Ist zu scharfe Muttermilch die Ursache, so muß die Futterzusammenstellung geändert werden. Oftmals ist jedoch die Einstreu so ungenügend und naßkalt, daß die empfindlichen Tiere infolge Durchfalls Hitze in den Leib bekommen und in ihrem Durstgefühl sogar Jauche saufen. Daher muß man letztere mit Torfmull abfangen oder mit schnellem Gefälle ableiten. Die Patienten läßt man in reiner Erde wühlen und gibt ihnen Bauschutt und Steinkohlenasche zur beliebigen Aufnahme. Späterhin müssen die Futtertröge stets sauber sein. —r—

Geflügelzucht.

Zwerghühner im Garten. Ab Herbst lassen viele Züchter ihre Hühner und Enten in den Garten. Sie vertilgen hier viele Schädlinge, ehe sich diese zum Winterschlaf zurückziehen konnten; sie frischen nebenbei ihre Körpersäfte mit lebendem Grünzeug auf und düngen den Boden mit ihrem Kot. Leider verursachen sie durch ihr ewiges Scharren auch mancherlei Unannehmlichkeiten, weshalb man dem „Großgeflügel" eben nur ab Spätherbst die Gartentür öffnet. Die zierlichen Zwerghühner kann man dagegen das ganze Jahr über im Gartenauslauf belassen. Sie scharren so gut wie nicht, machen jedenfalls keinerlei fühlbaren Schaden und durch ihren Kot wirken sie auch lange nicht so unangenehm wie die „Großen". Einen Nachteil haben die Zwerghühner aber doch. Ihre Eier sind so zierlich, daß man bald auf den Gedanken kommt, sich „Große" anzuschaffen — wenn man den Auslauf danach hat! li.

*

Was muß man wissen, um zartes Geflügel auf den Tisch zu bringen? Um Geflügel möglichst zart auf den Tisch zu bringen, gibt es einige Kniffe, die man beachten muß. Soweit es sich um Verwendung von einjährigen Hennen, Gänsen, Puten usw. handelt, ist es sehr angebracht, wenn man die Tiere 1—2 Tage in einem kühlen Raum hängen läßt. Das Fleisch wird hierdurch mürber und die Faser kürzer, wodurch Bekömmlichkeit und Wohlgeschmack gehoben werden. Handelt es sich jedoch um mehrjährige Tiere, die sich ihres zähen Fleisches wegen nicht mehr zum Braten, sondern nur noch als Suppengeflügel eignen, so legt man die vorbereiteten Tiere über Nacht in eine Mischung von Essig und Öl oder reibt sie hiermit ein. Essig und Öl haben die Eigenschaft, die Fleischfaser zu zermürben. Die Wirkung wird erhöht, falls man das Fleisch nur mit der Mischung einreibt, wenn man es darauf fest in ein Tuch einwickelt, das man zuvor in diese Mischung tauchte und das Fleisch auf einer Schüssel über Nacht in einen warmen Raum stellt. Ich habe immer gefunden, daß das Fleisch von einjährigen Tieren, wenn man es in dieser Weise vorbereitet, sich sehr gut braten läßt, ja, daß es ganz jungem Geflügel entschieden vorzuziehen ist. Dagegen soll man zweijährige Tiere kochen. Behandelt man sie ebenso vor, wie ich es eben zeigte, so wird auch ihr Fleisch kürzer und zarter und sehr wohlschmeckend. Küken lasse ich immer am Abend vorher schlachten und stecke sie über Nacht in einen Eimer mit kaltem Wasser, wodurch das Muskelgewebe ebenfalls mürbe wird. Es gibt Hausfrauen, die Küken, die sie schnell verarbeiten wollen, nach dem Schlachten nicht auskühlen lassen, sondern sie einige Zeit in den warmen Bratofen legen. Wieder andere Frauen graben das Fleisch für einige Tage in die Erde. Ich würde hierzu nur raten, wenn es sich um mehrjährige Tiere handelt und dann höchstens auch nur für die Dauer von 12—13 Stunden; nicht länger, da sonst sehr schnell die

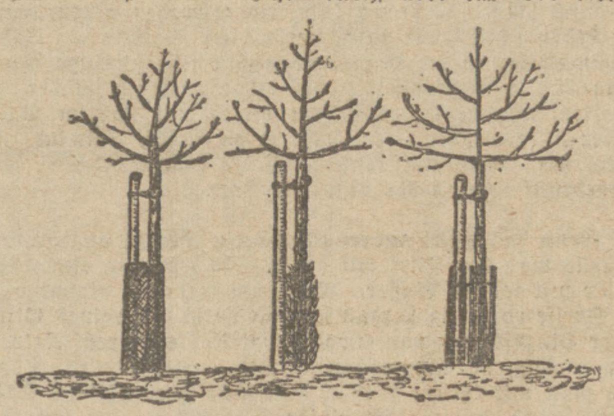
Verwesung und Umbildung des Fleisches in Maden erfolgt. Ausgeweidetes Geflügel darf man nicht länger hängen lassen. Durch die Entfernung der Eingeweide ist der Luft ungehemmt der Zutritt zu den inneren Teilen gestattet, wodurch die Zersetzung des Fleisches beschleunigt wird. Diese Vorsicht gilt auch für Wild, das weiß jeder Jäger. Enten, Gänse und Wildgeflügel vertragen ein längeres Hängen als Hühner. Auch alte und zähe Tauben kann man im kühlen Raum einige Tage hängen lassen, wenn man es nicht vorzieht, sie ebenfalls mit Essig und Öl zu behandeln. Wenn man in der letzten halben Stunde vor der eigentlichen Anrichtung des Fleisches diesem einige Eßlöffel voll süße Milch beigibt, wird auch hierdurch das Mürbewerden des Fleisches begünstigt.

Bienenzucht.

Des Imkers Tagebuch. Jeder Imker sollte ein Tagebuch führen, in welches er Tag für Tag seine Beobachtungen und Erfahrungen am Bienenstande einträgt. Der Fleiß, die Leistungsfähigkeit, die guten und schlechten Eigenschaften der einzelnen Völker müssen darin vermerkt werden. Auch Notizen über Beginn und Ende der verschiedenen Trachtperioden sollen in dem Buche Platz finden. Das Tagebuch liefert so dem Bienenzüchter nach und nach eine Art Kalender, den man sicher mit Nutzen zu Rate ziehen kann, um die Zucht später in lohnender Weise danach einzurichten. Man muß sich immer vor Augen halten, daß Theorie und Praxis Hand in Hand gehen. Auch dem Imker fallen die Früchte in Gestalt des süßen Honigs nicht in den Schoß.

Obst- und Gartenbau.

Schützt die Bäume vor Hasenfraß. Wenn im Winter auf dem Felde das Futter sparsamer wird, dann wandern Hasen und wilde Kaninchen gern in die Obstgärten, um die Rinde der jungen Obstbäume abzunagen. Ist ein Baum ringsherum vollständig abgenagt, so ist er nicht mehr vor dem Untergang zu retten. Kleinere Fraßstellen, die die Einfallstellen für Krankheiten und Pilze sein können, kann man mit einem Lehm-Kuhdungbrei oder mit Baumwachs schließen, es tritt dann eine Überwallung ein. Zu diesen Pflegemaßnahmen darf man es aber erst gar nicht kommen lassen, sondern muß früh genug vorbeugen. Ein dichter Drahtzaun läßt keinen Hasen durch, aber das Tor bleibt



Schutz vor Hasenfrass

allzu oft des Nachts auf. Haben wir keine dichte Umzäunung, dann muß jeder Baum bis zum Alter von zehn Jahren einzeln geschützt werden. Anstrichmittel mit scharfen Flüssigkeiten wirken nur solange abwehrend, als der Geruch scharf genug ist. Auch sind diese Mittel den Pflanzen oft schädlich. Am besten sind Drahtgitter, Dornengestrüpp, Tannenreisig und Latten, ringförmig um den zu schützenden Baum gelegt (siehe Zeichnung). Die Höhe muß 1—1,20 Meter betragen, da sonst bei hohem Schneefall noch eine Schädigung eintreten kann. Auch soll dieses Schutzgitter etwa 10 Zentimeter in die Erde eingelassen werden, damit die Hasen oder Kaninchen nicht den Stamm loskratzen können. Das Draht- oder Lattengitter, das mehrere Jahre sitzen bleiben kann, muß genügend weit sein, damit nicht nach kurzer Zeit beim Dickenwachstum des Stammes ein Einschnüren oder Quetschen der Rinde eintritt. Das Dornengestrüpp wird im Frühjahr abgenommen und im Herbst wieder angebracht.

*

Pfirsich- und Aprikosenbäume an Hauswänden und Mauern müssen im Winter durch Fichtenzweige oder Sackleinen geschützt werden. Fälschlich ist man wohl der Meinung, daß solches zur Abwehr des F r o s t e s geschieht. Diese Schutzmaßnahme gilt vielmehr der Winter- und Frühjahrs s o n n e . Pfirsiche und Aprikosen treiben bekanntlich recht frühzeitig. Stehen sie noch dazu an der geschützten Südwand, was wohl meistens der Fall sein wird, so locken die verführerischen Sonnenstrahlen im Vorfrühling die Blätter und Blüten zu früh aus ihrer schützenden Umhüllung. Tritt dann ein Wetterumschlag ein, wie wir ihn im Frühjahr fast regelmäßig erleben, dann erfrieren diese zarten Knospen und der Ertrag eines ganzen Jahres ist dahin. Somit richtet sich dieser Schutz nicht so sehr gegen den Frost, als vielmehr gegen zu frühe Sonnenbestrahlung.

*

Es kann auch der Fall eintreten, daß das Erdreich noch gefroren ist, die Februarsonne aber bereits so viel Saft aus den Zweigen zur Verdunstung bringt, daß die Triebe vertrocknen müssen. Der Volksmund sagt dann „erfroren", in Wirklichkeit muß es heißen: „v e r d u r s t e t". Taut man daher rechtzeitig die Erde mit lauwarmem Wasser auf, so kann auch ein Saftnachschub stattfinden und der Baum ist g e r e t t e t.

Der Obstgarten im Januar. Stärkerer Schneefall kann leicht die Ursache von Wildschaden sein. Das sicherste Abwehrmittel ist eine dichte, lückenlose Umzäunung. Ein einfaches Abwehrmittel ist das Liegenlassen der beim Ausputzen und Schnitt der Obstbäume abfallenden Zweige, — gegebenenfalls außerhalb der Umfriedigung. — Die wichtigste Winterarbeit ist das Auslichten älterer Bäume. Grundsätzlich kommt es darauf an, einen guten Bau der Krone bei gleichzeitiger Schaffung von genügend Licht und Luft zu erzielen, wobei die Wuchseigenschaften der verschiedenen Obstarten und -sorten zu berücksichtigen sind. Das sinnlose Kahlschneiden der Äste von unten her ist falsch. Wasserschosse sind nach Möglichkeit zu erhalten und durch entsprechenden Rückschnitt in ein passendes Verhältnis zur Baumkrone zu bringen. Bei offenem Wetter ist auch die Düngung zu erledigen; später wird sie leicht versäumt. Jetzt müssen vor allem Kali, Kalk und Phosphorsäure gegeben werden. Zu wenig wird daran gedacht, daß Kali den Kalk aus dem Boden treibt, und daß bei Kalkdüngung auch für Kali gesorgt werden muß. Im allgemeinen erreicht man die besten Erfolge stets mit einer sogenannten Volldüngung. Das Land und die festgetretenen Baumscheiben sind zu lockern, wobei gleichzeitig bei der Reinigung des Baumes abgefallene, überwinternde Schädlinge, Krankheitskeime, Fruchtmumien u. a. m. vernichtet werden. — Alle Obstbäume und auch das Beerenobst sind mit wasserlöslichem Obstbaumkarbolineum oder Schwefelkalkbrühe zu spritzen, wobei die jeweiligen Gebrauchsanweisungen genau zu befolgen sind. — Zu den notwendigen Obliegenheiten gehört es auch, Vogelschutz praktisch zu treiben. Wenn auch reichlich spät, so können doch auch jetzt noch Nisthöhlen und -kästen aufgehängt werden, die den Kleinvögeln als Schutz und Schlafstätte willkommen sind. Die wichtigste Aufgabe ist eine fachgemäße Winterfütterung, die sorgfältige Überwachung der Futtergeräte und -plätze. Alle Einrichtungen müssen wettersicher und unbedingt verläßlich sein. Gerade für den Obstgarten ist es wichtig, die insektenfressenden Kleinvögel als Helfer im Kampf gegen Schädlinge heranzuziehen.

Gartenbauinspektor Ka.

*

Zur Beseitigung von Schädlingsnestern, wie sie u. a. der Goldafter anlegt, läßt sich in den Schrebergärten vereinsseitig viel machen. Das geschieht dadurch, daß eine „Schädlingskommission" gewählt wird, die die einzelnen Gärten daraufhin nachzusehen hat, ob Goldafternester usw.

vorhanden sind. Diese Kommission hat ferner die Aufgabe, darauf zu achten, daß während des Winters auch eine richtige **Rindenpflege** erfolgt. Wenn Arbeitslose unter Leitung eines erfahrenen Gartenmitgliedes diese Arbeiten vornehmen und dafür eine entsprechende Bezahlung erhalten, so gibt das eine ausgezeichnete Generalreinigung, die ganz gewiß im nächsten Frühjahr einen Erfolg zeitigt. Der größte Teil der Schädlinge wird auf diese Weise vernichtet, und was jetzt an Arbeit und Material verbraucht wird, läßt sich im Frühjahr wieder einsparen. Sch.

*

Unsere Zimmerpflanzen im Januar.

Mit Sorgfalt muß darüber gewacht werden, daß die Räume, in denen die Zimmerpflanzen untergebracht sind, nicht zu stark abkühlen. Am gefährlichsten ist frostige Zugluft am Fenster. Oft fällt die Temperatur hier so stark, daß die Erde in den Töpfen gefriert. Das muß verhütet werden. Pflanzen zwischen den Doppelfenstern werden bei stärkerem Frost auf das inwendige Fensterbrett gebracht oder ins Zimmer gestellt. Diese vorbeugende Maßnahme ist auch nötig für auf Gläsern stehende Hyazinthen usw.

Dem Gießen ist besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Mit Ausnahme weniger Blütenpflanzen, deren natürliche Blütezeit in diesen Monat fällt, und mit Ausnahme der Treibgewächse, befinden sich alle Pflanzen noch im Zustande der Ruhe; sie sind also mehr trocken als feucht zu halten. Kakteen und andere Fettpflanzen können sogar ganz trocken gehalten werden. Da es wintersüber an reichlicher Lüftung fehlt, ist um so mehr auf Reinlichkeit der Pflanzen zu achten. Der anhaftende Staub ist öfters abzuwaschen. Man vergesse auch nicht, die im Keller überwinternden Kalthauspflanzen öfters nachzusehen, Faulstellen zu entfernen und nach Erfordernis etwas zu gießen.

Gartenbauinspektor K.

Von der Mistel.

Wenn im Winter alle Laubbäume kahl und wie leblos dastehen, grünt hoch in den Kronen da und dort das strauchartige Gewächs der Mistel. Sie ist ein Schmarotzer und zehrt mit ihren Saugwurzeln von dem Saft der Bäume. Gerade das macht sie zu einem der gefährlichsten Feinde unserer Laub-, besonders der Apfelbäume. Schon im Februar blüht dieses seltsame Gewächs und läßt seine Früchte im Laufe des Sommers ausreifen. Durch die Vögel werden dann die Samen auf andere Bäume verschleppt, wo sie ihrerseits keimen und ihre Saugtriebe in die Rinde bohren, dem Baum Saft und Kraft raubend.

*

Unseren Vorfahren galt die Mistel als ein **Wahrzeichen des lebentötenden Winters.** In Schweden soll sie sogar als **Wünschelrute** bevorzugt werden. Der **Obstbauer bekämpft** die Mistel, wo immer er sie findet. Das geschieht, indem man jetzt — im laublosen Zustande der Bäume — die befallenen Äste so weit abschneidet, wie die durch ihre grüne Färbung deutlich erkennbaren Rindenwurzeln reichen. Die entstandenen Wunden sind sofort mit Baumwachs zu verstreichen und mit einem Lappen zu überbinden, der das Licht abhält, ohne das bekanntlich keine Pflanze gedeihen kann. Sch.

Für Haus und Herd.

Pilzsuppe. Frische Pilze werden geputzt, sauber gewaschen und in kleine, feine Stücke geschnitten. Knochenbrühe in der gewünschten Menge wird zusammen mit den feingeschnittenen Pilzen zum Kochen (eine bis 1½ Stunde) aufgesetzt. Zuletzt macht man das Ganze mit einer braunen Mehlschwitze sämig und schmeckt es mit Salz und Pfeffer ab. Ein Stück Butter zum Schluß verfeinert den Geschmack der Suppe.

*

Barsch in Weißwein. Man schuppt eine Anzahl Barsche und schneidet sie dann in Stücke. Darauf tut man sie mit Salz in eine Pfanne und fügt in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblatt, Nelken, Petersilie und etwas Wasser hinzu. Zuletzt gießt man soviel Weißwein darauf, daß die Fische bedeckt sind. Man läßt sie auf starkem Feuer gar kochen. Die Sauce bereitet man folgendermaßen: Man rührt Butter und Mehl in der Pfanne zusammen und fügt dann die Fleischbrühe hinzu. Aus dieser Mischung kocht man eine sämige Sauce, die mit weißem Pfeffer, Sardellenbutter und Muskatnuß zu versehen ist.

*

Gekochte Rindszunge. Eine gut gewaschene und gereinigte Rinderzunge wird nach dem Ausschäumen mit Salz, Gemüsewurzeln, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Thymian und etwas Fett weichgekocht. Danach läßt man sie etwas abkühlen, entfernt die Haut, putzt sie aus und richtet sie mit einer aus der Brühe der Zunge angefertigten Sardellensauce an.

*

Schaumkuchen. ½ Liter saure Sahne wird zu Schaum geschlagen. Dann verrührt man 4 Eigelb mit 100 Gramm Zucker und fügt nach und nach ¼ Pfund feines Weizenmehl sowie die geriebene Schale einer halben Zitrone hinzu. Diese Masse verrührt man nun mit dem Rahmschaum. Zu dem Ganzen mengt man zum Schluß noch die steifgeschlagenen 4 Eiweiß. Den Teig tut man in eine gut ausgefettete und gestreute Form und bäckt bei guter Wärme. Den fertigen Kuchen bestreut man noch leicht mit Zucker und verspeist ihn noch warm.

*

Kräuterkuchen. Eine Tasse saure Sahne wird unter Zusatz von einer Messerspitze doppeltkohlensauren Natrons zu Schaum geschlagen und dann mit Eiern und einer Tasse Zucker gut verrührt. Dann gibt man zwei Tassen Mehl, die mit zwei Teelöffeln Backpulver vermischt sind, nach und nach hinzu. Zum Schluß vermengt man unter den Teig Vanille, Kardamom, Kaneel, Nelken usw., alles feingestoßen, tut ihn in kleine gefettete Blechformen und bäckt bei mäßiger Wärme.

*

Wie reinigt man Silber? Silberseife hat den Nachteil, daß man bei starkem Reiben zu viel Silber abreibt. Deshalb ist es sehr zu empfehlen, das Silber in heißes Seifenwasser mit Soda zu legen, einzeln zu putzen und heiß abzutrocknen, wodurch es einen sehr schönen Glanz erhält.

*

Schwammwäsche. Schwämme werden von Laugen und siedenden Flüssigkeiten angegriffen. Daher reinigt man die durch langen Gebrauch schmierig gewordenen Schwämme am besten kalt mit sehr verdünnter Salzsäure. Badeschwämme bilden bei Unsauberkeit eine sehr günstige Brutstätte für mikroskopisch kleine Pilze. Um sie sauber zu erhalten, werden sie am besten öfters mit starkem Salzwasser ausgewaschen, dem man einen Schuß Salmiak zugesetzt hat, dann mit reinem Wasser nachgewaschen, gut ausgedrückt und an der Luft getrocknet.

*

Wenn das Essen anbrennt. Ist ein Gericht angebrannt, so stelle man den Topf mit der Speise sofort in einen Behälter mit kaltem Wasser. Nach dem Erkalten nimmt man die Speise vorsichtig heraus und tut sie in ein reines Gefäß unter Hinzufügung von etwas doppeltkohlensaurem Natron. Der Erfolg ist überraschend. Die eingebrannten Töpfe setze man mit kaltem Wasser, dem man zwei Eßlöffel Soda zusetzt, aufs Feuer, läßt einige Zeit kochen, und das Angebrannte ist leicht zu entfernen.

*

Tabakflecken entfernt man mit einem Gemisch von gleichen Teilen Salmiakgeist, Äther und Spiritus. Dieses Gemisch verdünnt man mit etwas Wasser.

*

Arnikatinktur ist wohl allen Hausfrauen bekannt als Heilmittel besonders bei Quetschwunden. Weniger bekannt dürfte es sein, daß sie auch bei Heiserkeit ein vorzügliches Linderungsmittel ist. Man nimmt dann 10—15 Tropfen auf Zucker oder in Wasser.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.